

REVUE DE



VITICULTURE

R. B. 51670

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA

MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE



47^e ANNÉE



PARIS - TOUS LES JEUDIS

1940

- 4 AVRIL - N° 2388 -

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C. Seine 74.456

**TOUTES INSTALLATIONS
DE CAVES...**

FRIGORIFICATION DES VINS

**CONCENTRATION
des VINS par le FROID**

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES-AUTO-SECHEURS

1938

BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF

Professeur PAUL MARSAIS

de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :

Docteur FRANK VIALA

Propriétaire-Viticulteur

DIRECTEURS RÉGIONAUX :

Viticulture : JEAN BRANAS

Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : MICHEL FLANZY

Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	{ Étienne HENRIOT-MARQUET Émile MORREAU	Ile-de-France	René SALOMON
Bourgogne	{ René ENGEL Jacques PRIEUR	Alsace	{ E. DE TURCKHEIM E. HÜGEL
Bordelais	{ Georges BORD Amédée DUFoux Robert VILLEPIQUE	Drôme	DE BONNET
Touraine	Charles VAVASSEUR	Loire	J. TACHON
Anjou	{ ROSIN L. MOREAU et R. VINET	Algérie	H. ROSEAU, F. SALIBA
Nantais	DE CAMIRAN	Œnologie	{ E. BARBET E. ROUSSEAU J. RIBÉREAU-GAYON MOREAU et VINET BOUTARIC L. MATHIEU
Armagnac	LARNAUDE	Législation	Alfred HOT
Charentes	{ J.-L. VIDAL René LAFON	Économie viticole	{ DE VIGUERIE Marthe TARDY M ^{me} Ch. DROUARD
Côtes-du-Rhône	Baron LE ROY		

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Docteur Pierre-Jean VIALA

Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5^e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 606 06

SOCIÉTÉ DU FILTRE
GASQUET

BORDEAUX
 110 Rue Notre Dame

PARIS
 41 Rue de Bercy (12^e)

ALGER-ORAN

**FILTRE
 GASQUET**

reconnu par tous comme
 le meilleur

FILTRE ÉMAIL

le seul progrès vraiment
 marquant de ces dernières
 années Propreté absolue
 Inattaquable
 par le VIN



RÉFRIGÉRATION

DES MOUTS & DES VINS

par appareils brevetés à
 ultra récupération donnant
 la plus grande économie
CONCENTRATION

DES
MOUTS

DES
VINS
 PAR LE FROID

RÉFÉRENCES
 POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
 INGÉNIEURS SPÉCIALISTES
 ENVOYÉS SUR DEMANDE
 SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 87

E. GUILLY, Vignes sans mildiou à grosse production, vin de 12^e
 Bucey-les-Gy (Haute-Saône) Catalogue franco

Depuis 1743
MOËT & CHANDON
régne sur le champagne

BRUT IMPÉRIAL 1928
 WHITE STAR
 CRÉMANT SEC
 CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
 QUART MOËT

vosre fournisseur en tient depuis toujours

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON

DEUX SIÈCLES
 DE PERFECTION

Maison
 fondée en 1743.

EPERNAY



Les RAFFINERIES de SOUFRE RÉUNIES

SIÈGE SOCIAL : 1, place de la Bourse, à MARSEILLE

(R. C. 24.644)

12 USINES à : Marseille, Frontignan, Narbonne. Sète, Bordeaux,
Alger, Beni-Mered, Arzew

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences
de la loi sur la Répression des Fraudes

Marques :

A. BOUDE et FILS, L. VEZIAN, "R. I. S."

Catalogues, Prospectus, Notices, Echantillons gratuits sur demande

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8^e



FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluat insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, blêmit, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références: — Catalogues ou R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER *, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Economisez sur vos soufrages

SOUFRALO coûte à peu près le double du soufre sublimé ordinaire, mais il en faut deux fois moins et vous économisez la main-d'œuvre — devenue inutile — pour l'épandage du Soufre. — SOUFRALO est le seul soufre "actif" mouillable qui permette, par tous les temps, de soufrer en sulfatant.

Attention aux imitations ! Exigez la véritable orthographe "soufralo"

SOUFRALO

ETABLS R. SIMONNOT
CONCESSIONNAIRES EXCLUSIFS

6 Quai de l'Avenir à Sète

4042

PUBL. ELVINGER

MÉTABISULFITE de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE
GROS CRISTAUX — CRISTAUX CALIBRÉS — POUDRE

MARQUE **LA GRAPPE** DÉPOSÉE
en fûts 100 - 50 - 25 kilos Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS
(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)

JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :

R. ROUAYROUX, rue Henri-Brissson, BÉZIERS (Hérault)

Pour faire du Vin et du Bon!
traitez vos vignes

à la



Bouillie Michel Perret

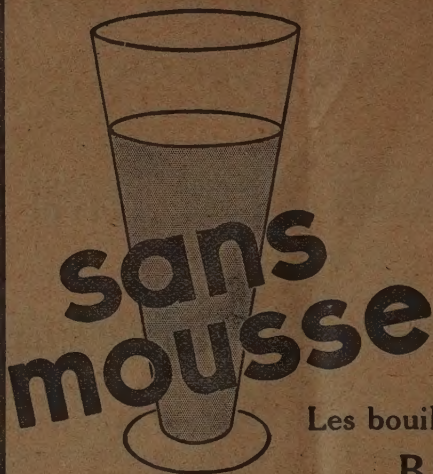
ou au

Verdet Neutre Emeraude

Dosages Garantis. — 49 années de références et de succès

Société Nouvelle des Établissements Silvestre
7, Place Bellecour, 7 · LYON





Les bouillies préparées avec
BLEUFIX

ne moussent pas, restent en
suspension, adhèrent et
colorent bien.

Le **BLEUFIX** vous donnera
une bouillie toujours réussie
et revenant moins cher que
toute autre, en effet il permet
une économie de cuivre, car il
prolonge son action en cas
de pluie.

BLEUFIX

spécialité de la
LITTORALE - Béziers



LA LITTORALE

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

M. Flanzy	Concentration, conservation des mouts et jus de fruits, de raisins et de légumes (<i>suite</i>)	159
André Cramois	Le financement des récoltes (<i>suite et fin</i>)	163
Actualités		
R. C.	Chronique d'œnologie méridionale	166
Nécrologie	M. Georges de Latour (P. M.)	169
Licence de nitrate du Chili. — Le Front et le Foyer.		170

CONCENTRATION ET CONSERVATION DES MOUTS ET JUS DE FRUITS, DE RAISINS ET DE LÉGUMES (1)

II. Composition des jus de fruits

Nous allons examiner successivement d'une part, certains principes nutritifs élémentaires : glucides, protides, matières minérales et, d'autre part, les indispensables suivants : vitamines, diatases, oligoéléments, émanations.

Principes nutritifs élémentaires

Dans le tableau I nous avons inscrit, pour un certain nombre de fruits, la composition élémentaire des jus ; dans le tableau II sont indiqués les constituants élémentaires des matières minérales des jus, exprimés en milliéquivalents (2).

Le tableau I nous montre déjà que les jus de raisins se caractérisent par leur richesse exceptionnelle en glucides, leur pauvreté en protides et en matières minérales. Leurs sucres sont immédiatement assimilables alors que le saccharose des autres fruits doit subir au préalable une hydrolyse diastasique. Les substances minérales offrent une particularité intéressante : inférieures presque de moitié à la dose des autres jus de fruits, leurs molécules y sont plus dispersées, certaines plus ionisées, c'est-à-dire en d'autres termes, plus assimilables. S'ils sont un aliment diététique de choix, il faut en trouver la raison dans ces divers caractères associés. N'oublions pas qu'au point de vue alimentaire l'assimilabilité d'une substance importe plus que la quantité absorbée.

Le jus de pommes présente le précieux caractère d'être extrêmement riche en pectines, très souvent dix fois plus environ que le jus de raisin. C'est cette pectine qui explique le moelleux inégalé des jus de pommes.

(1) Voir *Revue*, n° 2.387, p. 147.

(2) Voir p. 148.

partir de la pectose. Peut-on garantir que dans une grappe de raisin tous les grains ont rigoureusement le même âge physiologique ? Ces phénomènes sont si communs qu'après de très nombreuses analyses, je puis dire que la proportion de jus rigoureusement exempts d'alcools est à peine, de 10 p. 100. La présence naturelle d'une dose d'alcool voisine de 2 p. 100 est tout à fait générale.

Ainsi l'âge du fruit, à l'instant de son traitement, pourrait expliquer, en partie, les résultats si contradictoires obtenus par de nombreux biologistes. Il est une autre cause plus importante à notre avis : c'est la technique analytique utilisée. Certains auteurs emploient une méthode chimique d'autant plus recommandable, que l'on connaît la constitution et la fonction chimique de la vitamine cherchée ; on apprécie ainsi la quantité de vitamines contenues dans le milieu. D'autres auteurs appliquent la méthode physiologique utilisant un animal choisi comme réactif ; ici on mesure l'effet vitaminique. Or nous savons à présent que cet effet est une résultante d'actions diverses, comme nous le préciserons plus loin. Les réactions entre vitamines peuvent être antagonistes suivant les proportions. N'est-ce pas, par exemple, le cas des vitamines A et D qui doivent être harmonieusement équilibrées, si l'on ne veut pas, malgré leur présence, constater des cas d'avitaminose ? Dans ces conditions aucune similitude ne peut être établie entre ces deux sortes de résultats. Il importe donc de distinguer la quantité de vitamines, déterminée par une méthode chimique, de leur effet vitaminique obtenu par la méthode physiologique. Ainsi le dosage chimique apparaîtra comme le complément indispensable du dosage physiologique. C'est par la judicieuse application de ces deux techniques qu'on éclairera mieux le problème de la présence et de l'évolution des vitamines au cours des divers âges physiologiques du fruit, de la conservation des jus, des divers traitements physiques ou chimiques qu'ils peuvent subir.

Notons enfin la résistance des vitamines à l'action de divers facteurs. La vitamine C paraît être la plus délicate de toutes ; elle est détruite par la chaleur, par des traces étrangères de fer et de cuivre, elle redoute l'oxydation et le vieillissement ; les vitamines B sont plus ou moins sensibles à l'oxydation, détruites par l'anhydride sulfureux mais résistent à une température de 100° C. ; la vitamine B₂ est encore plus thermostable que la vitamine B₁ et plus résistante à l'oxydation ; enfin la vitamine A est altérée par l'oxydation et la chaleur et également par des traces de fer et de cuivre. Notons ici une remarque très importante de M^{me} Radoin sur les jus de raisin : elle a constaté que les vitamines n'étaient pas détruites quel que soit le procédé de stabilisation examiné. Il faut en conclure que, dans l'état actuel de nos connaissances, les méthodes de préparation des jus ne devraient pas, pour les jus de raisins, s'en préoccuper.

(A suivre)

M. FLANZY.

LE FINANCEMENT DES RÉCOLTES (1)

L'Office du Blé a eu la chance de se trouver, au cours de ses deux premières années de fonctionnement, en présence de deux récoltes déficitaires.

Le financement des récoltes de 1936 et de 1937 a été ainsi relativement aisé et les huit milliards de francs qui ont été avancés au cours de ces deux campagnes ont été remboursés très ponctuellement par les coopératives sans que les quelques effets impayés réglés par l'Office du Blé en vertu de son engagement d'aval aient excédé un demi pour mille du montant global des sommes prêtées.

En 1938, le problème a été rendu plus difficile par le caractère très excédentaire de la récolte évaluée d'abord à 88 millions de quintaux mais qui, à la suite de rectifications successives, a été estimée en dernier lieu à près de 102 millions de quintaux.

*
* *

A la fin du mois d'août 1939, les coopératives restaient devoir au crédit agricole près de 4 milliards de francs d'avances consenties pour le financement de la récolte de 1938 qui, dans l'ensemble, a mis en œuvre 15 milliards de francs d'avances. En contrepartie, elles détenaient encore à cette date la plus grande partie du reliquat excédentaire de ladite récolte évalué, comme on le sait, à 18 millions de quintaux environ.

Il avait été tout d'abord prévu que l'Office du Blé prendrait livraison des blés excédentaires de la récolte de 1938 et, qu'exécutant ses engagements d'aval, il rembourserait, à la place des coopératives de blé, les effets souscrits par elles.

En réalité, les opérations matérielles de reconnaissance et de prise en charge des stocks de blé n'ont pu avoir toutes lieu en temps utile et les coopératives ont eu à se substituer en fait à l'Office du Blé pour écouler à ses lieu et place une notable fraction des excédents de blé de la récolte de 1938.

Par contre, l'Office du Blé a tenu intégralement les engagements qui résultaient de l'aval donné par lui aux effets et warrants des coopératives. Il a été financièrement mis à même de faire face à ces engagements au moyen d'avances exceptionnelles mises à sa disposition tant par le Trésor que par la Banque de France et par la Caisse Nationale de crédit agricole.

L'apurement des comptes ouverts par l'Office du Blé au nom de chaque coopérative a nécessité un gros travail matériel et n'est point encore complètement achevé.

Au débit de chacun de ces comptes a été porté le montant des effets ou warrants de la récolte de 1938 remboursés par l'Office du Blé pour le compte des coopératives. Au crédit, sont portés les paiements effectués pour ordre

(1) Voir *Revue*, n° 2387, page 149.

par l'Office en règlement du prix des blés effectivement pris en charge par lui ainsi que les remboursements opérés par les coopératives comme suite à la vente des derniers blé de la récolte de 1938 dont l'Office leur a confié l'écoulement.

En procédant par larges approximations et pour mieux faire comprendre le schéma de ce mécanisme on peut indiquer qu'à la fin de la campagne de 1938, l'Office du Blé a remboursé près de 4 milliards au Crédit agricole pour retirer les effets des coopératives souscrits au titre du financement de la récolte de 1938.

Le compte de ces dernières à l'Office a été ainsi débité à la même époque d'une somme équivalente.

Depuis cette date, l'Office du Blé a pu mandater 1.785 millions de francs en règlement de ses propres achats de blé de 1938. Cette somme, au lieu d'être versée aux coopératives, a été portée au crédit de leur compte qui a été également crédité de 923 millions de francs provenant de la vente des blés qui, au 31 août 1939, restaient encore dans les silos et magasins coopératifs.

Les coopératives sont encore redevables à l'Office d'environ 600 millions de francs qu'elles seront en mesure de verser au fur et à mesure du paiement par les meuniers et par l'Intendance des ventes récentes de blé de 1938 et de celles qui restent encore à faire. Enfin, l'Office a encore à mandater aux coopératives un peu plus de 600 millions de francs en règlement du solde de ses achats.

On voit que lorsque ces diverses opérations auront été achevées les comptes dont nous avons parlé auront été soldés. Ainsi se trouvera liquidée, dans des conditions en somme satisfaisantes, la campagne 1938-1939 rendue particulièrement difficile par l'importance de l'excédent de récolte.

Aujourd'hui, d'ailleurs, la situation est profondément modifiée par l'état de guerre et la récolte de blé de 1938 qu'on avait pu, à certains moments, qualifier d'excessive, nous a valu un très grand avantage au point de vue de la situation économique du pays et de la sécurité de son ravitaillement du fait de l'existence, sur son territoire, d'un fort stock de blé. Les coopératives à qui revient, en grande partie, le mérite de la bonne conservation de ce stock ont rendu, en la circonstance, un nouveau et très signalé service.

* * *

En même temps qu'il s'agissait de liquider les opérations relatives à la récolte de 1938, le problème s'est posé de faire face, malgré les circonstances de la guerre, aux besoins du financement de la nouvelle récolte.

M. Henri Queuille, ministre de l'Agriculture, chargé du ravitaillement général, avait en effet donné immédiatement les instructions nécessaires pour que ce financement soit assuré dans des conditions normales aussi voisines que possible de celles précédemment en vigueur.

Dès les derniers jours du mois de juillet, les premières dispositions avaient été prises à ce sujet, compte tenu des dispositions du décret-loi du 29 juillet 1939 prévoyant qu'à partir de la récolte de 1939, seule la partie de la récolte corres-

pendant aux besoins de la consommation nationale serait payée au prix légal, le reste devant faire l'objet d'un « prélèvement gratuit ».

C'est en vertu de cette disposition que les acomptes payés aux producteurs avaient été tout d'abord fixés à 110 francs ou à 90 francs par quintal selon qu'il s'agissait d'apports inférieurs ou non à 50 quintaux.

L'état de guerre a modifié, là aussi, la situation, et les besoins de la consommation nationale considérablement accrus par le ravitaillement des Armées et peut-être aussi par celui de Pays voisins neutres ou alliés ont amené le Gouvernement à prendre le 4 octobre un décret-loi suspendant, au cours des hostilités, l'application de l'article 14 du décret de codification relatif au « prélèvement gratuit ».

Dans ces conditions, les avances aux coopératives ont pu être portées dès le début du mois d'octobre à 200 francs et 150 francs par quintal. Ce dernier chiffre s'appliquant aux blés livrés par les producteurs en sus de la limite individuelle de 50 quintaux a été ensuite relevé à 170 francs pour que les adhérents des coopératives ne soient pas plus maltraités que les agriculteurs qui vendent leur récolte aux négociants et reçoivent comme eux un acompte net de 150 francs par quintal, la marge de 20 francs entre 150 et 170 francs servant aux coopératives pour faire face à leurs frais de gestion et acquitter la taxe progressive envers les Contributions Indirectes.

* * *

Au 15 janvier 1940, les effets réescomptés par la Caisse Nationale de crédit agricole pour le financement de la récolte de blé de 1939 s'élevaient à 1.974 millions de francs se décomposant comme suit :

Avances temporaires.	492.000.000 fr.
Avances en contre-partie de stocks de blé.	1.482.000.000 »
Total.	1.974.000.000 fr.
Les remboursements dès maintenant effectués atteignent	731.000.000 »
Le solde des effets en cours à la Caisse Nationale de Crédit agricole ressort ainsi à.	1.243.000.000 fr.

Pendant la durée des hostilités, l'Office National Interprofessionnel du Blé a donné une entière délégation à la Caisse Nationale de Crédit agricole pour avaliser en son nom les effets des coopératives de blé escomptés par les Caisses régionales de Crédit agricole mutuel et conservés dans leur portefeuille.

Depuis le début de la campagne, 1.464 effets pour un total de 665 millions de francs ont été avalisés par la Caisse Nationale de Crédit agricole en vertu de cette délégation.

Le solde des effets avalisés est actuellement de 430.044.950 fr.
En y ajoutant le montant des effets réescomptés à la Caisse

Nationale, soit 1.243.000.000 »
on voit ainsi que l'ensemble des avances du crédit agricole se rapportant au financement de la dernière récolte de blé et actuellement en cours représente un total de 1.673.044.950 fr.

*
* *

Comme on l'a précédemment indiqué, la Caisse Nationale est dans l'obligation de réescompter une notable partie de son portefeuille auprès de la Banque de France. Indépendamment des warrants souscrits par l'Office National Interprofessionnel du Blé pour la liquidation de la récolte 1938, la Banque de France porte actuellement 560 millions d'effets de coopératives se rapportant à la récolte de blé de 1939.

Ces volumineuses opérations de réescompte entraînent le paiement, par la Caisse Nationale de Crédit agricole, d'intérêts coûteux qui ont atteint 24.555.648 fr. 75 pour l'année 1938 et 43.446.095 fr. 75 pour l'année 1939.

Or, la partie de la redevance de la Banque de France qui a été versée à la dotation du crédit agricole pour le premier semestre de 1939 n'a pas dépassé 8.357.808 fr. 50.

La tendance qui se manifestait déjà au cours des années précédentes s'est ainsi amplifiée en 1939 au point que les agios du réescompte payés par le crédit agricole à la Banque de France dépassent maintenant de façon très sensible les redevances de l'Institut d'Émission.

Il est aisé d'en conclure que si les Caisses de Crédit agricole disposaient de dépôts encore plus importants, elles en trouveraient immédiatement l'utilisation pour les opérations de crédit à court terme, notamment celles qui sont faites en vue du financement des récoltes.

Le rôle des administrateurs des Caisses de Crédit agricole est donc de s'efforcer d'accroître les dépôts. Les événements de septembre 1938 et du début de la guerre actuelle ont montré aux agriculteurs qu'ils pouvaient avoir pleine confiance dans les Caisses de Crédit agricole. En développant encore les dépôts qu'ils leur confient, ils accroîtront la force de ces institutions. Les Caisses de Crédit agricole ont besoin de porter cette force à son maximum afin de pouvoir traverser les moments difficiles de la guerre et préparer en même temps la tâche considérable qui s'imposera encore à elles au lendemain de notre victoire.

André CRAMOIS.

ACTUALITÉS

R. C. : Chronique d'œnologie méridionale

Nécrologie : M. Georges de Latour (P. M.)

Licence de nitrate du Chili

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 27 mars.

L'équinoxe de printemps paraît avoir quelque peu troublé l'atmosphère en provoquant, depuis plusieurs jours, de brusques changements de temps. Averses

copieuses et belles éclaircies ensoleillées, les unes avec vent marin, les autres avec vent du Nord, se sont succédé rapidement. Les fêtes de Pâques ont été maussades et mouillées, mais qui donc se préoccupe des fêtes, maintenant ?

La végétation de la vigne a fait depuis huit jours, de très appréciables progrès. Dans de nombreuses plantations, nous avons vu des pousses déjà longues avec des feuilles. Par contre, sur des souches voisines, les bourgeons sont à peine gonflés. Si les différences dans le terrain, le cépage, l'exposition et l'époque de la taille expliquent normalement les variations habituelles dans la date de départ de la végétation, ces variations subsistent parfois même quand ces différences n'existent pas. Il faut évidemment tenir compte d'un certain coefficient, d'individualité propre à chaque cep.

Pas de nouvelle alerte à propos des gelées depuis celle des 7 et 9 mars que nous avons signalée en son temps et dont les dégâts s'étaient limités à quelques bourgeons grillés en bourre. Il faudrait maintenant que le temps se maintint couvert et venteux, car un accident aurait désormais de graves conséquences, et c'est aussi peu désirable que possible, surtout cette année. Des hectolitres de trop se boivent ou se distillent alors qu'il est bien difficile de remplacer les hectolitres manquant. Et nous allons vivre dans la crainte pendant un long mois !

Nous avons constaté la présence des habituelles chenilles bourruées qui accompagnent le débourrement. Dans quelques vignes, on a exécuté les traitements ordinaires contre ce parasite assez peu dangereux.

C'est contre d'autres ennemis, ou du moins contre d'autres difficultés que les vignerons ont eu à se débattre ces jours derniers et s'ils ont réussi à écarter l'orage, il n'est pas sûr que quelque nouvelle offensive ne leur donne pas, un jour prochain, de nouveaux soucis.

Il s'agit, en l'occurrence, de certains projets de taxation des prix du vin à la propriété, élaborés par les Services du Ministère des Finances et de l'Economie Nationale où l'on s'est avisé, tout uniment, que les cours de nos marchés étaient trop élevés. Pourquoi ? Nul ne le sait, car aucun rapport ni aucune étude des services compétents n'ont été publiés, ce que nous regrettons vivement, car nous aurions aimé connaître les arguments employés pour la démonstration.

Le Président de la Commission des boissons s'est élevé avec énergie contre le projet de l'Administration et il a trouvé un appui sérieux en M. Queuille, ministre de l'Agriculture, qui n'est pas aveuglé, comme certains de ses collègues par la phobie antiagricole. Naturellement, les Associations Viticoles se sont émues et la Confédération Générale des Vignerons a adressé au Président du Conseil, ainsi qu'aux Ministres de l'Agriculture et des Finances, un long télégramme dans lequel elle proteste contre l'injustice de la mesure projetée et met en garde contre les difficultés et les graves conséquences de son application.

Ce serait en effet, au premier chef une mesure souverainement injuste. Que reproche-t-on aux vignerons ? Que le vin de 9°, par exemple, soit à 182 fr. l'hecto, alors qu'il cotait exactement 150 francs au mois de juillet dernier. La différence, soit 32 francs, représente une plus-value de 22 p. 100.

On s'empresse de déclarer que c'est énorme, inadmissible et qu'on va mettre à la raison ces vigneron qui réclament toujours, qui ne sont jamais satisfaits, qui exigent sans cesse..., etc... Vous connaissez la litanie. On pourrait changer avantageusement ce disque un peu usé !

Mais on se garde bien, ce qui serait pourtant de la plus élémentaire loyauté, de faire la moindre allusion aux augmentations, véritablement énormes, celles-là, que le vigneron doit subir dans les prix d'achat de tout ce qui est nécessaire à son exploitation. Il importe de réparer cet oubli... involontaire.

Sait-on qu'on ne peut trouver actuellement, dans nos régions, un cheval convenable à moins de 20.000 ou 21.000 francs, prix que nous avons vu payer ? L'an dernier, les mêmes bêtes valaient 8.000 francs. La hausse est de 150 p. 100 au minimum.

Sait-on également qu'il faut payer 450 francs le sulfate de cuivre qu'on pouvait se procurer, l'an dernier, pour 270 à 300 francs. La différence est de 50 p. 100.

Pour les soufres, les cours sont passés, d'une année à l'autre, de 135 à 180 fr., soit une hausse de 33 p. 100.

Et l'on impute à crime à nos vignerons, qui n'y sont pour rien, une hausse de 20 p. 100, qui se produit pratiquement en fin de campagne, alors que la plupart d'entre eux ont vendu à des prix très inférieurs aux niveaux actuels !

On oublie encore que pour beaucoup de producteurs, le prix moyen qu'ils tirent de leur récolte n'a rien de commun avec celui qui figure sur les mercuriales. Combien d'entre eux ont eu à livrer au Service des Alcools le tiers ou le quart de leur production à 7 ou 8 francs le degré. Et tient-on compte également du prélèvement de 20 p. 100 de l'Intendance, à des prix très inférieurs à ceux du marché libre ?

Voit-on aussi l'impossibilité de taxer une marchandise aussi mouvante et variable que le vin ? Voit-on le danger d'une mesure qui, d'après des précédents fameux, ferait disparaître la marchandise et créerait instantanément un marché clandestin au grand dam des vignerons et des commerçants honnêtes ? L'exemple récent du rhum n'est pas très encourageant et la célèbre loi du maximum a laissé d'assez pénibles souvenirs !

Nous pourrions nous étendre longuement sur cette question, en des commentaires qui dépasseraient le cadre de cette chronique. Qu'il nous soit permis de regretter, une fois de plus, une manifestation d'hostilité qui ne s'imposait pas vis-à-vis d'une des branches les plus importantes de la production nationale qui demande tout simplement que ses prix de vente suivent l'évolution de ses prix de revient.

La question de l'échelonnement, dont nous avons entretenu nos lecteurs ces temps derniers, a encore donné lieu à une bataille entre les services du Ministère des Finances et le Président de la Commission des Boissons, qui a défendu le maintien du principe même de la mesure, que certains voulaient abroger. Si des retards, qu'on ne saurait imputer aux vignerons, ne s'étaient

pas produits, nous aurions déjà deux nouveaux dixièmes sur le marché et plus de facilité dans les approvisionnements du commerce.

Celui-ci, dans la situation actuelle, observe une tactique double. S'il n'a pas un besoin immédiat de vin, il tâche de retarder ses approvisionnements, à condition que ses stocks le lui permettent ; s'il se trouve dans l'obligation de livrer et que ses provisions soient insuffisantes, il doit s'adresser à la propriété.

C'est peut-être ce qui explique la dualité d'appréciation en ce qui concerne la situation du marché, qu'on représente tantôt comme très calme et dépourvu d'activité, tantôt comme animé par des demandes nombreuses et pressantes. En réalité, les sollicitations des places de consommation persistent régulières et le volume des affaires réellement conclues serait plus important si les vendeurs étaient plus nombreux et s'ils avaient plus de vin à vendre et si, en conséquence, les courtiers étaient pourvus d'échantillons plus abondants.

La fermeté demeure nécessairement la caractéristique essentielle du marché, mais on doit faire remarquer à ceux qui s'en étonnent ou même s'en scandalisent, qu'elle ne profite pas aux innombrables vigneron qui ont depuis longtemps liquidé leur récolte et que pour ceux qui ont encore du vin, elle n'est qu'une compensation aux charges de la distillation obligatoire et aux pertes éprouvées sur les ventes à l'Intendance.

Pour illustrer la situation par des chiffres, disons que des vins de 8° ont été enlevés, dans l'Hérault, sur la base de 150 francs l'hectolitre.

Des 8°5 ont atteint, dans le Biterrois, 162 et 165 francs ; des 8°4 ont fait 160 francs et des 8°7 177 francs.

Les vins de 9°, toujours très recherchés, ont fait l'objet de transactions autour de 193 francs en Roussillon et 185 à 187 francs dans l'Hérault. Des 8°9 ont été enlevés à 180 francs et des 9°2 à 190 francs près de Béziers.

La cote des 9°5 varie de 195 à 200 francs, prix pratiqués dans le Haut-Biterrois. En Roussillon, des ventes ont eu lieu à 205 francs.

Les 10°, plus rares, s'étagent de 205 à 210 francs, des 11° ont été vendus, dans l'Aude, à 240 francs en belle qualité et des 12° ont atteint 276 francs dans les Pyrénées-Orientales.

R. C.

Nécrologie : Monsieur Georges Latour

Nous avons appris avec peine la mort de M. Georges de Latour, très important viticulteur français établi en Californie, où ses installations faisaient honneur à notre pays. M. Georges de Latour entretenait avec notre *Revue* de cordiales relations.

Le domaine de Beaulieu, à Rutherford, créé de toutes pièces par M. Georges de Latour, venu de Gascogne en U. S. A., est, à juste titre un des plus réputés du vignoble central californien, établi aux environs de San-Francisco (1). Les meilleurs cépages de France furent établis sur ce sol fécond et M. de Latour

(1) Voir, dans la *Revue* du 11 mai 1939, l'article de notre collaborateur A. Tchelistcheff.

consacra cinquante années d'une vie des plus fécondes à améliorer constamment les procédés de culture et de vinification. Les belles caves de Beaulieu-Vineyard étaient un lieu de pèlerinage et l'hospitalité qu'on y recevait, restait dans les mémoires. Ayant conservé une activité extraordinaire pour son âge, M. Georges de Latour envisageait de nouveaux perfectionnements, qui seront réalisés par son gendre et collaborateur, M. le Marquis de Pins.

Nos regrets et nos respectueuses condoléances vont vers Mme Fernande de Latour et sa famille. Nous garderons fidèlement le souvenir de M. Georges de Latour qui fut un grand viticulteur et un excellent Français.

P. M.

Licence de nitrate du Chili

On nous informe que le Ministère de l'Armement et le Ministère de l'Agriculture viennent d'autoriser la livraison, à l'Agriculture, des tonnages de nitrate du Chili stockés dans les ports français au début des hostilités.

Les opérations de répartition et de vente de ce premier contingent, seront faites dans les mêmes conditions que les années précédentes, c'est-à-dire par la Fédération Nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles pour les Associations agricoles, et par la Chambre syndicale des Matières premières pour Engrais pour les négociants en engrais.

Le prix du nitrate du Chili fixé par le Ministère de l'Agriculture est à la parité de celui du nitrate de soude synthétique de fabrication française ou d'importation étrangère.

Sur le mois de février 1940, les 100 kilos de nitrate naturel du Chili, rendus franco gare grands réseaux, par wagon de 10 tonnes, sont cotés de frs : 143,50 à frs : 149, selon les départements. Ces prix doivent être majorés d'un supplément de transport variable avec chaque département en exécution des instructions du Comité National de Surveillance des Prix.

Le prix du nitrate du Chili, sur les autres mois de la campagne, est obtenu en augmentant de 1 fr. 50 par mois, jusqu'au mois de mai 1940 inclus, le prix de janvier 1940.

Pour permettre d'établir à l'avance le plan de chargement demandé chaque quinzaine par la Direction générale des Transports, les acheteurs sont priés d'envoyer, le plus tôt possible, une partie ou même la totalité de leurs ordres.

Toujours, pour faciliter le chargement et l'utilisation au maximum du matériel de transport, les ordres devront être passés en wagons type de 10 ou 20 tonnes.

Dans ces conditions, et compte tenu des quantités disponibles, nous conseillons vivement aux agriculteurs désireux de se procurer cet excellent fertilisant azoté naturel, de passer dès maintenant leurs ordres à leurs fournisseurs habituels.

Le Gérant: F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Maison Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France

XXX PRESOIRS

MABILLE XXX

S.A.R.L. Capital

3.300.000. Fr^s

Les Gressoirs Hydrauliques



MABILLE

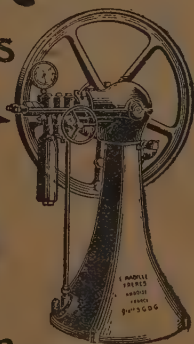
sont les
MEILLEURS
et leurs

pompes de compression automatiques

"HYDRÉLASTIC"

Brev. S.G.D.G.

SIMPLES ou DOUBLES



RÉALISENT
LA
PERFECTION

Gressoirs Mabilie Amboise

FRANCE

NOTICE FRANCO

R.C. TOURS N° 195

XXX PRESOIRS MABILLE PRESOIRS MABILLE XXX

N° 843

SOCIÉTÉ CONTINENTALE DES RAFFINERIES DE SOUFRE

50, rue Breteuil, MARSEILLE

Adresse Télégraphique : URSFRA

Téléphone DRAGON 89-10, 89-11

R. C. Marseille n° 30.275

SOUFRES SUBLIMÉS PURS

(Garantis conformes aux exigences de la Loi)

SOUFRES TRITURÉS, VENTILÉS et CUPRIQUES

LES PLUS LÉGERS, LES PLUS ÉCONOMIQUES

FABRICATION LA PLUS PERFECTIONNÉE

Usines à MARSEILLE, SÈTE et LA NOUVELLE

Marques : ESMIEU, "CROIX de MALTE", PHÉNIX et FABRE-FOURCADE

OBTENEZ DE VOS VIGNES, SANS LES ÉPUISER

une production abondante et économique

par l'emploi du



NITRATE DE SOUDE DU CHILI

Le bon engrais naturel

Services Agronomiques du

NITRATE DU CHILI

11 bis, Avenue Victor-Hugo - Paris-XVI^e

LE SUPERPHOSPHATE

est livré rapidement

par vos FOURNISSEURS HABITUELS

CONTRE LE MILDIOU

EMPLOYEZ LE

Soufre Sulfaté « Sulfurol »

**Impalpable et Mouillable
s'utilise indifféremment à Sec ou en Bouillie**

Moins de 3 à 5 pour cent de refus au tamis maille 200

Totalité du soufre soluble dans le sulfure de carbone

AVANTAGES



Finesse extrême

Mouillabilité naturelle

Maximum d'adhérence

Très actif

Ne cause pas de brûlures

Évite la pourriture des grappes

**TOUS LES PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES CULTURES
ET LA CONSERVATION DES RÉCOLTES**

Mines de Soufre d'Apt

LES SEULES EN EXPLOITATION DANS LE VAUCLUSE

SIÈGE SOCIAL : 5, rue de Nîmes. — ARLES (B.-du-Rh.)

Téléphone 2-16 et 6-66

Télégr. SULFUROL-ARLES

Exigez le mot MINES

Un produit **CUPRA**



BOUILLIE CUPRIQUE INSTANTANÉE
garantie 16 ou 32 % de cuivre métal

Sous forme d'

OXYCHLORURE

tétracuvrique

Emploi facile par simple dilution dans l'eau

Suspension parfaite

Efficacité infaillible

SULFATE DE CUIVRE 99-100 %

POUDRES CUPRIQUES

ARSENIATES DE PLOMB

NICOTINES

LA GAULOISE

Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION :

32, Rue Thomassin
LYON

USINES :

LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Frankip 64-64

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français



Téléphone : 24-81

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

C^{ie} du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

10 USINES ET NOMBREUX
CHANTIERS D'APPROVISIONNEMENT
SUR TOUT LE LITTORAL.

LA ROCHELLE

Rég. du Com. N° 544 B.
La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus
depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

*La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes,
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU*

*et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat
par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

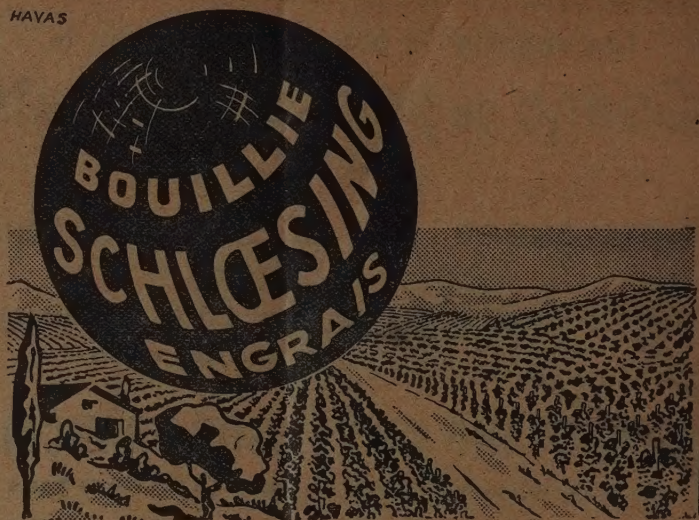
58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats cultureux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

HAYAS



BOUILLIES SCHLÖESING

CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent
de cuivre métal

CUPRO - ARSENICALE pour vignes
et arbres fruitiers

DORYPHORIQUE pour pommes
de terre

SOUFRES NOIRS

ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

CUPROSTEATITE SCHLÖESING

Polysulfur, bouillie sulfocalcique très active

PARASITOX, détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures

Massacrol, liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

Fourmicide, anéantit les fourmilières

Dorypoudre, détruit le doryphore par poudrages.

USINES

Demandez Notices explicatives
et Renseignements gratuits aux

SCHLÖESING FRÈRES & C^{IE}

175, RUE PARADIS - MARSEILLE

Usines à MARSEILLE - SEPTÈMES - ARLES - BORDEAUX - BASSENS

Ancienne Maison J. **TOURNISSAC**, fondée en 1867

Établissements Industriels
TOURNISSAC

BÉZIERS (Hérault)

Grand Prix — Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac
à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité
et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques “ TOURNISSAC ”

Bouillie Cuprique « Suprême »
à 12,50 de cuivre métal

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »
2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot

Steatite Cuprique “Tournissac”

Spécialités insecticides “ TOURNISSAC ”

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides

Poudres Cupro-Insecticides

Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochyliis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

“ SULPHAMONIC ” TOURNISSAC
Vinificateur par excellence

Dosages et provenances rigoureusement garantis

AGENTS DANS TOUTES LES COMMUNES VITICOLES

R. C. B. 50



COGNAC

HENNESSY